ローレンジ（スープレンジ）｜低輻射熱タイプのローレンジ「涼厨。」シリーズ。

- 五徳からの排気を後方へ集めることによって、排気フードに効率よく熱を排出。
- 機器からの輻射熱を空気冷却することによって機器の表面温度を大幅に低減。

LR-TGP-65

ガス

特許登録第4758802号

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口径	使用最大鍋寸法(径)(mm)	JIA認証
★LR-TGP-65	650	750	450+950	16.3(14,000)	16.3(1.17)	20A	510	○

※ガス種13Aのみ
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

涼厨。(涼しい厨房)コンセプト

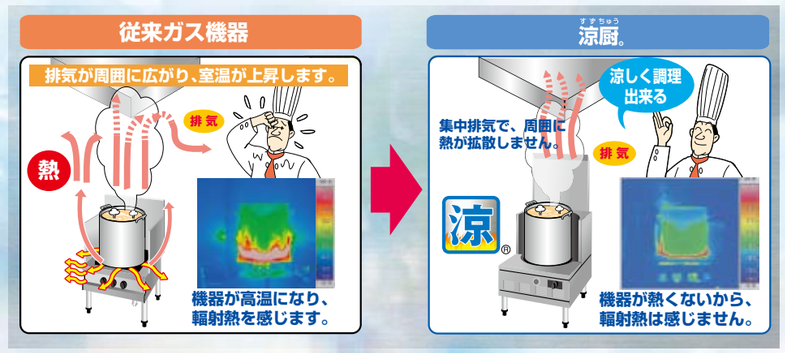
従来、「ガス房厨＝熱い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、
触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。
既築のガス機器を「涼厨。」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

換気＆空調は変更なしで、厨房機器のみ「涼厨。」に入れ換えると…

POINT1 作業者周囲の「室温」が大幅削減

POINT2 作業者への「輻射熱」は感じません

POINT3 夏場でも25℃以下の環境が実現



商標「涼厨。」「涼。」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

IHコンロ　ローレンジタイプ（内・外側対流）｜素早い立ち上がりで、大容量の鍋にも対応できる。

- 高出力で素早い立ち上がり。
- 対流は内側対流タイプ、外側対流タイプの2種類から選べます。
- トッププレートは、寸銅の置く位置がわかりやすいようにリング状の目印がついています。
- 安全性に配慮した空焚き防止装置付。
- 火力表示が見やすい操作パネル。

選べる2種の対流方式

TIH-L7N

IH

TIH-L10N

IH

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) kW	プレート寸法(mm) 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
内側対流タイプ									
TIH-L7N	450	600	450	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
TIH-L10N	600	750	450	3φ200V	10.2	505	505	1	10.0
外側対流タイプ									
★TIH-L7NO	450	600	450	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
★TIH-L10NO	600	750	450	3φ200V	10.2	505	505	1	10.0

安全装置：空炊き、鍋空検出　オプション：温度センサー

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

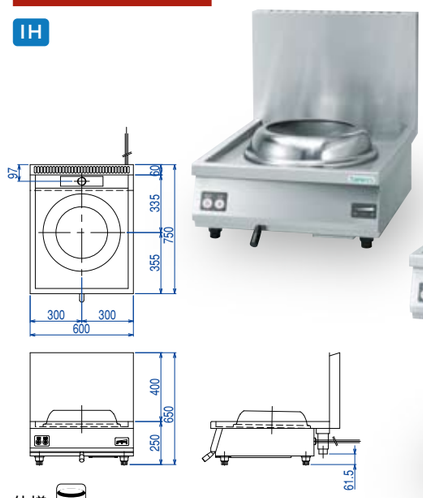
製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　圧電点火方式　空焚き防止装置　涼しい厨房

IH中華レンジ（卓上・スタンドタイプ）｜電化厨房に最適!十分な火力で本格中華料理にお応えします。

- 鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。(当社比)。
- 本体は卓上タイプとスタンドタイプの2機種を設定。
- パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。(鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kW=φ450mm)
- コイルの異常加熱保護機構や空焚き防止装置を装備し、機械の故障を最小限にする安全機能を標準装備しました。

TICR-605T

IH



TICR-606

IH

TICR-605 シリーズ(5kW タイプ)には、
φ300mm 片手鍋専用アダプタのご利用で、
φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。(オプション)

専用アダプタは乗せるだけ

φ300mm片手鍋使用

電源スイッチと加熱スイッチが独立

レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

卓上タイプなら、本体下部スペースが有効活用可能！

ドロワーコールドとの設置例

オーブンキャビネットとの設置例

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) kW	プレート寸法(mm)	適用鍋寸法(mm)	排水接続口	加熱出力 kW
卓上タイプ									
★TICR-605T	600	750	250	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40A	5.0
★TICR-606T	600	750	250	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40A	6.0
スタンドタイプ									
★TICR-605	600	750	750	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40A	5.0
★TICR-606	600	750	750	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40A	6.0

※付属品　：TICR-605 シリーズ(5kW タイプ)には、φ360mm の専用両手鍋
　　：TICR-606 シリーズ(6kW タイプ)には、φ450mm の専用両手鍋
　　：ダストボックス
※オプション：TICR-605 シリーズ (5kW タイプ) には、φ300mm 片手鍋専用アダプタのご利用で、φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

本格中華IHレンジ｜清掃性と堅牢性の両方を備える一体成形。

- ◆火口のレイアウト、ハカマのサイズなどお客様のご要望に応じて製作する完全オーダータイプ。
- ◆使い易さ、清掃性にこだわったきめ細かな設計。
- ◆IH中華のため、鍋を上げた際に、炎が上がらないため、厨房が暑くなりにくく、油煙の量が軽減され厨房を清潔に保つことができます。

完全オーダー品

■外形寸法：W3,500×D1,100×H800mm
■加熱出力：イタメ6kW×4
　　煮込1.2kW×2
　　スープ10kW×1

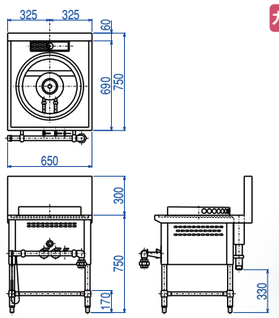
★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

中華ゆで麺器 | 強火力で立ち上がり時間が早い!余熱利用で経済性にも優れています。

◆バーナには強火力なヒマワリバーナ(26.7kW・23,000kcal/h)・ミツババーナ(23.3kW・20,000kcal/h)を採用。立ち上がり時間がたいへん短く、麺の投入による温度低下を最小限に抑えています。
◆給湯タンク付の省エネ仕様。お湯がふんだんに使え、連続多量調理に適した設計です。(N-TU-1 型)
◆本体内部には余熱タンクを内蔵、鍋への給湯ができる便利な製品です。(タンク用加圧防止・空焚き防止設計)　※TU-1N 型は除く。
◆一度に 6・7 食分の麺がゆでられ、ザル受プレートを外せば、より多量な調理ができます。
◆内・外装には高級ステンレス材(SUS-430・No.4 仕上げ)を採用。使用後の手入れも簡単で衛生的です。

TU-1N

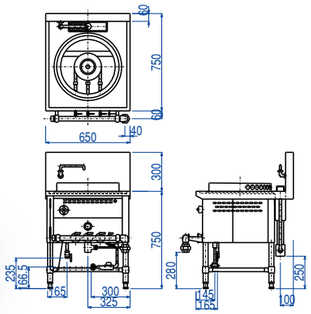
ガス



（余熱タンクなし）

TU-1ND

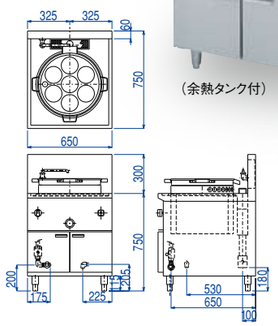
ガス



（余熱タンク付）

TU-2N

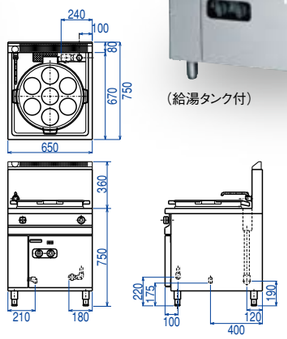
ガス



（余熱タンク付）

TU-3

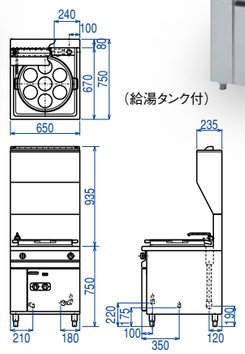
ガス



（給湯タンク付）

N-TU-1

ガス



（給湯タンク付）

仕様 TU-1N、TU-1ND　TU-3、N-TU-1　TU-2N

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ガス接続口 都市ガス	LPガス	給水接続口	排水接続口	付属品 ゆで麺用ステンレス鍋	フリザル	ザル受け	ゴミバコ	重量(kg)	JIA認証
TU-1N	650	750	750	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25Aユニオン	——	——	40A	1(16ℓ)	6	1	1	48.5	
TU-1ND (余熱タンク付)	650	750	750	23.3(20,000)	23.2(1.66)	25Aユニオン	——	20A	20Aボールバルブ 40A	1(16ℓ)	6	1	1	75.0	
★N-TU-1 (給湯タンク付)	650	750	750(1,685)	26.7(23,000)	26.5(1.90)	20Aユニオン	——	15A	32A	1(22ℓ)	7	1	1	——	
TU-2N (余熱タンク付)	650	750	750	22.1(19,000)	21.6(1.55)	20Aユニオン	——	20A	40A	1(16ℓ)	7	1	1	90.0	○
TU-3 (給湯タンク付)	650	750	750	26.7(23,000)	26.5(1.90)	20Aユニオン	——	15A	32A	1(22ℓ)	7	1	1	——	

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

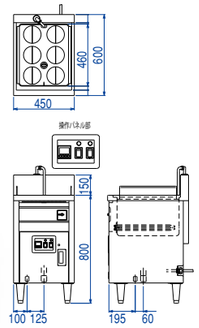
製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　電気熱源の製品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)　空焚き防止装置

電気ゆで麺器 | 使い易さと省エネを両立。

◆オートリフターはスタンダードタイプ、デラックスタイプのどちらにも取付可能です。
◆ゆげシャッターや安定した温度管理ができるデジタル温度調節器(デラックスタイプのみ)を採用したことにより、抜群の省エネ性を実現できました。

TEU-45D

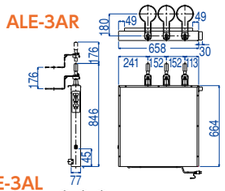
電気



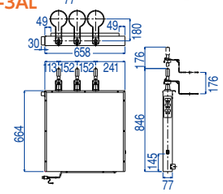
TEU-45+リフトアップ(ALE-3)装着

電気

ALE-3AR



ALE-3AL



デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機構により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

仕様

※デラックスタイプは型式に「D」がついています。

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	給水口径	排水口径	電源	消費電力(50/60Hz) kW	槽水量 ℓ	槽の数	テボの数	付属品 フリザル	ザル受け	中底	重量(kg)
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)・D:デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様)														
TEU-28(D)	280	600	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	1	3	3	1	1	35
TEU-45(D)	450	600	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	1	6	6	1	2	50
TEU-62(D)	620	600	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	1	9	9	1	3	55
★TEU-85(D)W	850	600	800	15A	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	2	12	12	2	4	80
TEU-28(D)A	280	750	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	1	3	3	1	1	38
TEU-45(D)A	450	750	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	1	6	6	1	2	53
TEU-62(D)A	620	750	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	1	9	9	1	3	59
★TEU-85(D)AW	850	750	800	15A	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	2	12	12	2	4	85
オートリフター(専用)　ALE-3(R,L)奥行 600 用　ALE-3A(R,L)奥行 750 用														
ALE-3(R,L)	77	555	664	——	——	1φ100V	0.013	——	——	3	——	——	——	16.5
ALE-3A(R,L)	77	658	664	——	——	1φ100V	0.013	——	——	3	——	——	——	16.5

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。但し、オートリフターの連動運転はデラックスタイプのみとなります。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

電気ゆで麺器(オートリフタータイプ) | 電子タイマー制御のオート・リフトアップ機構を装備。

◆電子タイマー制御のオートリフトアップ機構を各槽ごとに装備。ゆで上げ時間をタイマーセット後、スイッチを押すだけでリフトダウン、ゆで上げ設定時間にはブザーと共にリフトアップします。

TEU-4AL

電気

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	給水口径	排水口径	電源	消費電力(50/60Hz) kW	付属品 フリザル受け	中底	フリザル
★TEU-4AL	400	600	850	15A	25A	3φ200V	5.1	2	1	4
★TEU-8AL	400	600	850	15A	25A×2	3φ200V	5.1×2	4	2	8

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

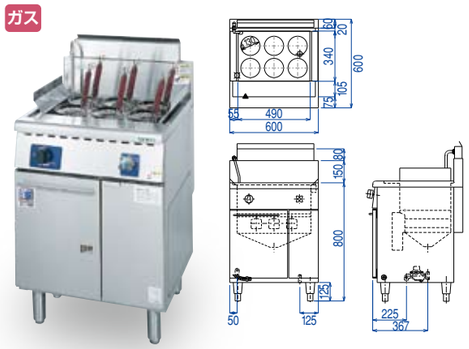
ゆで麺器蒼龍 | ガス消費量が1/3でランニングコスト大幅減! 蒼龍自慢の77%の高熱効率がお店の悩みを解決します。

蒼龍

◆排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。
◆77%の高熱効率が麺投入時の復帰力を確保します。
◆燃焼部排熱を利用したタンクを設置したことにより、60℃近い温度の給水が常時可能になりました! これにより湯槽の温度低下が軽減されます。
◆快適な厨房環境を実現できる「涼厨(すずしゅう)」シリーズ。

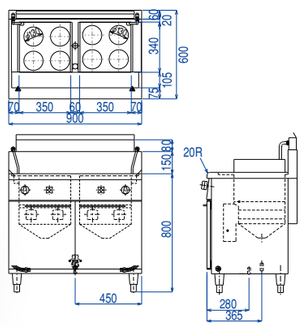
TU-60N

ガス



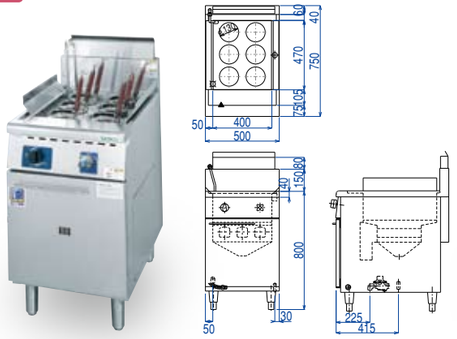
TU-90WN

ガス



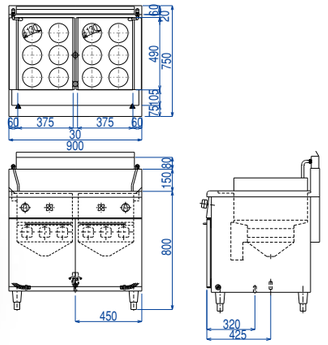
TU-50AN

ガス



TU-90AWN

ガス



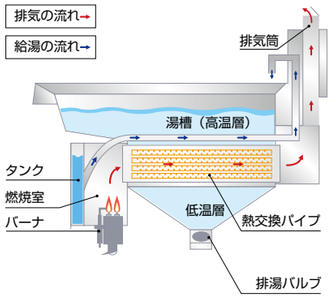
アイドリング機能で不使用時のガス料金1/2に!

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。

いつも清潔、清掃ラクラク!

熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きやすく清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

ゆで麺器蒼龍 槽内イメージ



調理能力

生ラーメンをゆでた場合の調理能力目安

条件
●生ラーメン（1玉：150g）を2分間ゆでた場合
●作業時間は約30秒～1分を想定

型 式	1回調理量	調理能力
TU−50N	4玉	84食／1h
TU−50AN	6玉	144食／1h
TU−60N	6玉	144食／1h
TU−60AN	9玉	189食／1h
TU−90WN	8玉	168食／1h
TU−90AWN	12玉	288食／1h

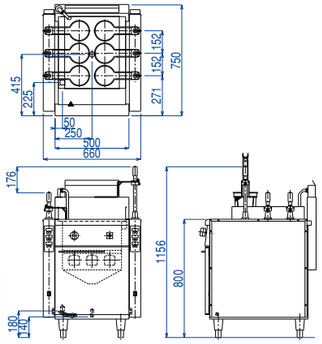
※調理例の数値は使用する食材の形状や作業時間により異るため、調理上の目安として参考にして下さい。

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品
電気熱源の製品
圧電点火方式
立消え安全装置
過熱防止装置付
空焚き防止装置
涼しい厨房

角型自動ゆで麺器（オートリフトタイプ）

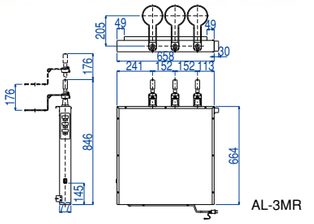
TU-50AN-AL

ガス

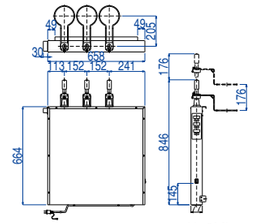


AL-3M

ガス



AL-3MR



AL-3ML

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	給水接続口	排水接続口	調理槽容量	備考 槽の数	テボの数	重量 (kg)	JIA認証
TU−50N	500	600	800	9.3(8,000)	9.3(0.66)	15A	15A	32A	35ℓ	1	4	55	○
TU−50AN	500	750	800	13.9(12,000)	13.9(1.00)	15A	15A	32A	50ℓ	1	6	70	○
TU−60N	600	600	800	13.9(12,000)	13.9(1.00)	15A	15A	32A	50ℓ	1	6	60	○
TU−60AN	600	750	800	17.4(15,000)	17.4(1.25)	15A	15A	32A	63ℓ	1	9	83	○
TU−90WN	900	600	800	18.6(16,000)	18.6(1.33)	15A×2	15A	32A×2	35ℓ×2	2	8	105	○
TU−90AWN	900	750	800	27.9(24,000)	27.9(2.00)	15A×2	15A	32A×2	50ℓ×2	2	12	120	○

※製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。
付属品：フリザル
※本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は製品保証をいたしかねる場合があります。

仕様 TU-50AN-AL

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	給水接続口	排水接続口	電源	消費電力 (50/60Hz)	備考 槽の数	テボの数	重量 (kg)	JIA認証
TU-50AN-AL	660	750	800	13.9(12,000)	13.9(1.00)	15A	15A	32A	1φ100V	13×2	13×2	ー槽式・6テボ	103	○
オートリフター														
AL-3M(L/R)	77	658	664	——	——	——	——	——	1φ100V	13	13	——	16.5	——

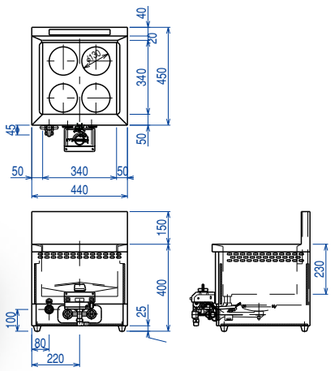
ゆで麺器本体（TU-50AN）にオートリフター（AL-3MLとAL-3MR）を後付も可能です。

卓上ゆで麺器 | カウンター手前などの小さなスペースに設置できるコンパクト型。

◆特殊設計の熱湯噴流により、ゆで上がりが早くコシのある美味しい麺ができあがります。
◆コンパクトながら強火力の経済設計です。
◆点火は操作が簡単な圧電点火方式。立消え安全装置も組み込んだ製品です。

TCU-4445X

ガス



仕様

型 式	外形寸法（mm） 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW（kg/h）	ホースエンド	排水接続口	調理槽容量	付属品 フリザル受け	中底	フリザル	重量 (kg)	JIA認証
TCU-4445X	440	450	400	12.6(10,800)	10.9(0.78)	13mm、9.5mm	20Aボールバルブ	16ℓ	1	1	4	30	○

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

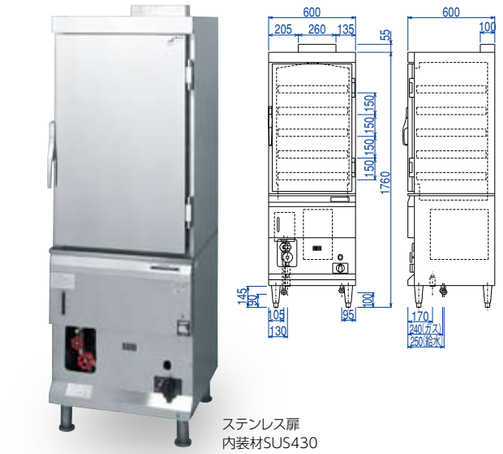
涼厨については、P23をご覧ください。

蒸し器（自動給水装置付）｜素材を活かしたスチーム調理から、冷凍食品の解凍と幅広く対応。

◆バーナは強火力バーナ（13.9kW・12,000 kcal/h）を搭載。加熱開始から蒸気発生まで短時間で可能です。
◆庫内は高熱効率設計により、安定した温度と一定した蒸気が得られます。
◆ボールタップ式自動給水装置を内蔵。空焚きの心配がない親切仕様です。
◆立ち消え安全装置を組み込んでいますから、万一火が消えても生ガスの流出を防ぐ安全性の高い製品です。
◆庫内には使い勝手の良い自在中棚8段セット。（TSB-65・132・198）

N-TSB-60H 強力型

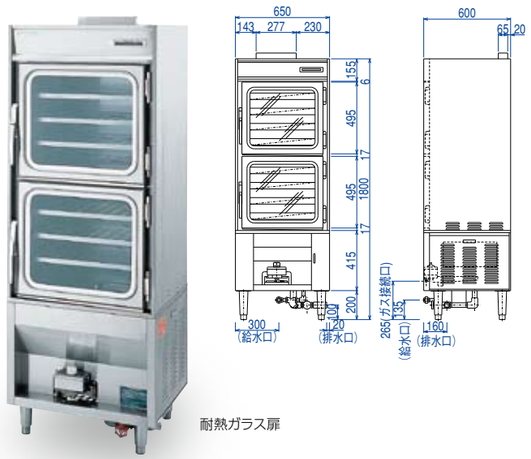
ガス



ステンレス扉
内装材SUS430

TSB-65

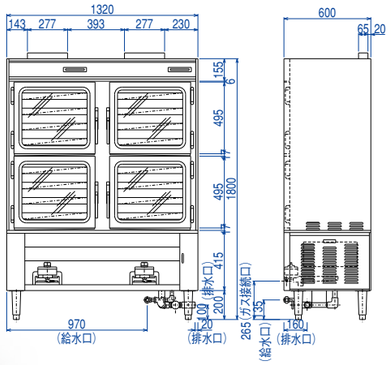
ガス



耐熱ガラス扉

TSB-132

ガス



手動軟水器（オプション）

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめします。

軟水器設置には間口250mm以上のスペースが必要です。（左右どちら側に設置をご希望かご指定ください。）壁面取付も可能です。その際は本体給水までのジョイントフレキの長さをご指定ください。手動軟水器は定期的に再生剤にて再生が必要です。専用再生剤「クリトルディM10」

TCAR-3000

外形寸法W364×D169×H413
最大ろ過液量:10ℓ/min
採水量 3,000ℓ

TCAR-5000

外形寸法W364×D169×H576
最大ろ過液量:10ℓ/min
採水量 5,000ℓ

仕様 T-TSB-60H

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口経		排水接続口	排水接続口	中棚寸法 W×D×H（mm）/ 段数	蒸碗数（90φ）	重量（kg）	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市ガス	LPガス						
N-TSB-60H	600	600	1,760	14.0(12,000)	14.0(1.00)	15Aユニオン		15A	20A	490×490×45/5段	80ケ	120	○
TSB-65	650	600	1,800	13.9(12,000)	13.9(1.00)	13φホースエンド	9.5φホースエンド	15A	25A	485×445×45/8段	160ケ	179	
TSB-132	1,320	600	1,800	27.9(24,000)	27.9(2.00)	13φ×2ホースエンド	9.5φ×2ホースエンド	15A	25A	485×445×45/8段×2	320ケ	320	
TSB-198	1,980	600	1,800	41.8(36,000)	41.8(3.00)	13φ×3ホースエンド	9.5φ×3ホースエンド	15A×2	25A×2	485×445×45/8段×3	480ケ	480	

※TSB-65、132、198 はおこわ調理ができません。　※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

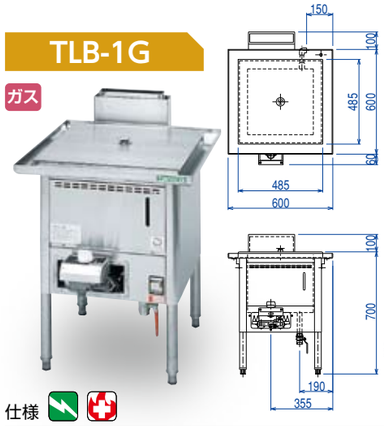
製品機能特長マーク一覧　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　圧電点火方式　立消え安全装置　過熱防止装置付

蒸し器ラッキーボイラー（自動給水装置付）｜中華まん・茶碗蒸しなど厨房室内ではもちろん、店頭販売にも適しています。

◆コンパクトな設計でもパワーは強力。スチーム発生までわずか9分、蒸気発生量は13L/h（TLB-1G）と優れた能力を誇ります。（TLB-2G=18L/h）
◆高熱効率を保て蒸気加熱が一定。多量の蒸し物でも安定した蒸気が得られます。
◆圧電点火方式、立消え安全装置、ボールタップ式自動給水装置を内蔵した、使いやすく安全性の高い製品です。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス（SUS-430・No.4仕上げ）を採用。いつまでも美しく衛生的に使用していただけます。

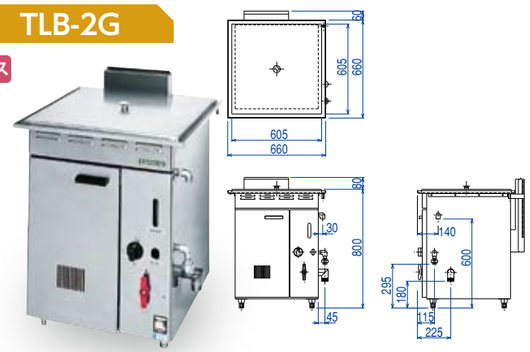
TLB-1G

ガス



TLB-2G

ガス



仕様

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口	給水接続口	排水接続口	タンク容量（ℓ）	蒸気発生量	重量（kg）
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市・LPガス					
TLB-1G	600	700	700	18.6(16,000)	17.5(1.25)	15A	15A（エルボ差し替え）	20A	16.5	13ℓ/h	50
TLB-2G	660	720	800	18.6(16,000)	17.5(1.25)	15A	15A（エルボ差し替え）	32A	26	18ℓ/h	90

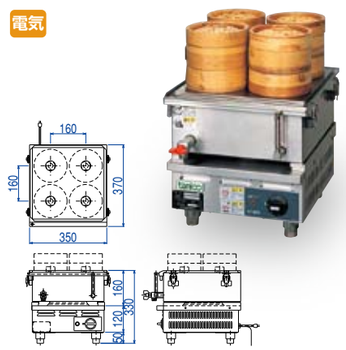
※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※TLB-1G はセイロは 2 段積みまで
※手動軟水器（TCAR-3000）の併用をおすすめします。（P.29 に掲載）

卓上蒸し器｜店頭販売に最適です。

◆給水タンク式は、水道配管設備がない場所でも給水タンク付で便利です。
　直接ヒーターがお湯を加熱する方式ですから、高出力（5L/h）で、幅広い蒸し物に便利です。
◆過昇温防止装置付きですから、万一の空焚きにも、自動的に電力を遮断し、空焚きの心配がありません。

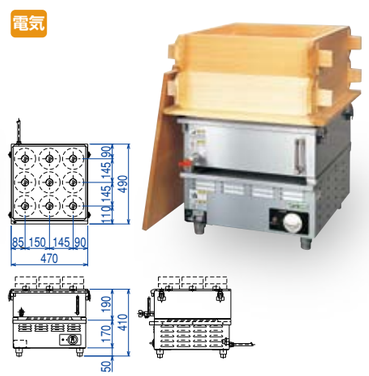
THM-1500E

電気



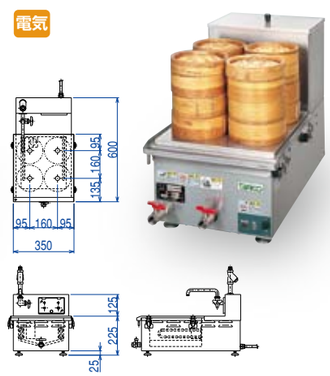
THM-4000E

電気



THM-3400ET

電気



仕様

型　式	外形寸法（mm）			電源	消費電力（50/60Hz） kW	給水接続口	排水接続口	槽容量	蒸気発生量	重量（kg）
	間口	奥行	高さ							
THM-1500E	350	370	330	1φ100V	1.5kW	——	——	8ℓ	——	13.5
THM-2000E	350	370	330	1φ200V	2.0kW	——	——	8ℓ	——	14
THM-4000E	470	490	410	3φ200V	4.0kW	——	——	16ℓ	——	41.5
★THM-3400E	350	600	225（+125）	1φ200V	3.4kW	15A	15A	——	5ℓ/h	13
★THM-5100E	350	600	225（+125）	3φ200V	5.1kW	15A	15A	——	8ℓ/h	12.2
★THM-3400ET	350	600	225（+125）	1φ200V	3.4kW	——	15A×2	——	5ℓ/h	16

※使用セイロは THM-1500E、2000E は丸型セイロ用。その他は角・丸両用です（セイロは別売り）
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめします。

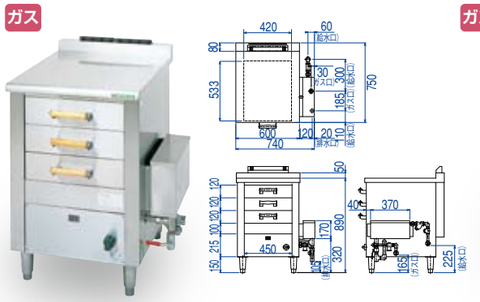
★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

引出型蒸し器（自動給水装置付）｜調理品の出し入れが簡単な引出タイプ。

◆シウマイ・蒸し餃子・茶碗蒸しなど食材を蒸す調理から、冷凍食品の解凍など、幅広い用途に対応できます。
◆高熱効率設計。庫内は素早く加熱でき、安定した温度と蒸気が得られます。
◆圧電点火方式、立消え安全装置、自動給水装置付の使いやすく安全性の高い製品です。
◆GW-6W型は左右の引出がそれぞれ独立機構。蒸し物の調理量に応じて、片側だけを使用できる経済的な設計です。
◆外装材には高級ステンレス（SUS-430・No.4仕上げ）製。蒸気のふれが多い内装および引出し部には耐蝕性に優れたSUS-304材を採用。長期間、美しく衛生的に使用していただけます。

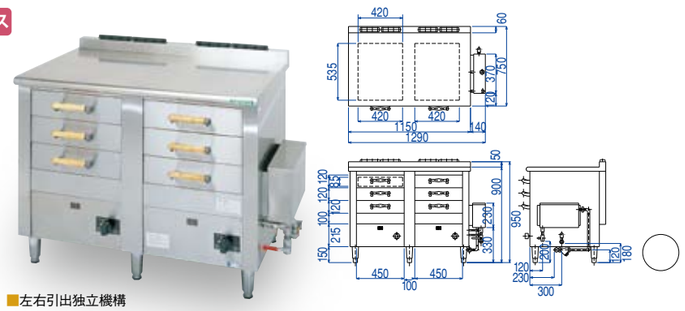
GM-3S

ガス



GM-6W

ガス



■左右引出独立機構

仕様 GM-3S、GM-4S GM-6W

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口	給水接続口	排水接続口	引出内寸法（mm）	重量（kg）	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市・LPガス					
GM-3S	740	750	890	12.8（11,000）	10.9（0.78）	15Aユニオン	15A	20A	420×535×80　3段	70	○
GM-4S	740	750	1,010	12.8（11,000）	10.9（0.78）	15Aユニオン	15A	20A	420×535×80　4段	80	○
★GM-6W	1,290	750	900	25.6（22,000）	21.8（1.56）	15Aユニオン	15A	20A	420×535×85　3段×2	160	

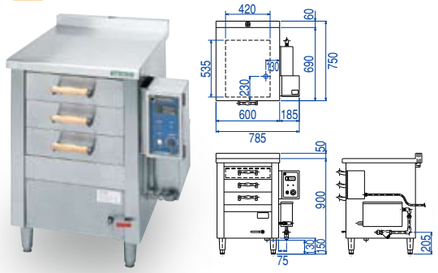
※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※壁面取付も可能です。その際は本体給水までのジョイントフレキの長さをご指定ください。
※手動軟水器（TCAR-3000・TCAR-5000）の併用をおすすめします。（P.29 に掲載）

電気引出型蒸し器（自動給水装置付）｜安定温度で高効率。シウマイなどの人気メニューを素早く美味しく調理。

◆サーモスタット（30℃～110℃）の調節により、安定した温度管理でほぼ均一な蒸し上がりが得られます。
◆自動給水装置、空焚き防止装置（過昇温防止サーモ）付の使いやすく安全性の高い製品です。
◆EM-6W型は左右の引出がそれぞれ独立機構。蒸し物の調理量に応じて、片側だけを使用できる経済的な設計です。

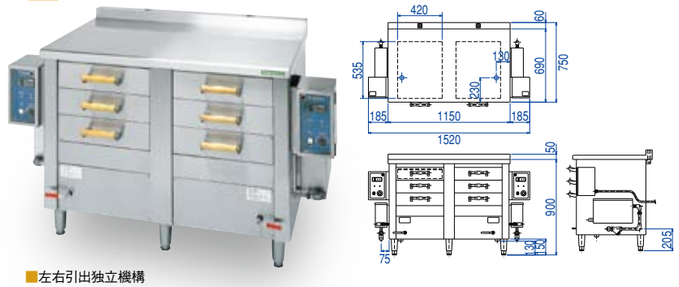
EM-3S

電気



EM-6W

電気



■左右引出独立機構

仕様

型　式	外形寸法（mm）			電源	消費電力（50/60Hz）kW	給水接続口	排水接続口	引出内寸法（mm）	重量（kg）
	間口	奥行	高さ						
★EM-3S	785	750	900	3φ200V	5.2	15A	20A	420×535×90　3段	72
★EM-4S	785	750	1,020	3φ200V	6.1	15A	20A	420×535×90　4段	77
★EM-6W	1,520	750	900	3φ200V	10.4	15A×2	20A×2	420×535×90　3段×2	130

※手動軟水器（TCAR-3000・TCAR-5000）の併用をおすすめします。（P.29 に掲載）

製品機能特長マーク一覧　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　空焚き防止装置

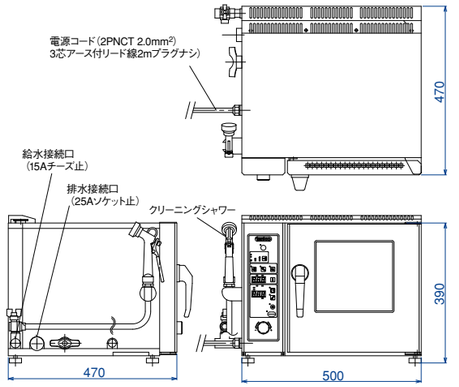
小型卓上スチームコンベクションオーブン｜業界最小サイズ※1で、低消費電力。使い易さと安全・省エネを追求した親切設計。

◆小型サイズのため、厨房スペースが限られている店舗にも導入いただけます。
◆蒸す、煮る、焼く、炊飯、ベイキングができる幅広いメニューに対応できます。
◆操作パネルは、常時使用するボタンとそうでないボタンを区別し、上から下への手順で設定していただくだけのシンプルデザイン。

TSCO-2EB

電気

蒸す　煮る　炊飯　焼く　ベイキング



買いやすい DOWN ¥ LOW PRICE
置きやすい Small COMPACT
省エネ 定格消費電力 -60%※2 ECO energy

※1 2009 年 4 月当社調べ
※2 当社スチームコンベクションオーブン TSCO-4EBN2 との比較

使いやすさと安全・省エネを追求した親切設計いろいろ

ユーザーの皆様にとって、使い勝手の良い機器であること。そのためにとても細かいところまで気配りした親切設計です。

操作パネルは使いやすい大きなボタンと日本語を採用

機能マークと文字を表記したボタンを採用。手順は、上から下へ順に操作するシンプルレイアウトです。

確実に閉まるドアロック機構

確実にドアを密閉する機構を採用。蒸気もれ・熱もれを防止します。

二重ガラス断熱性ドア

二重ガラスだから断熱性がよく、ドア部からの熱ロスが少なく、効率の良い加熱ができます。

ドアパッキンの交換が簡単

ドアパッキンは、着脱が簡単にできる、はめ込み式です。

扉ガラスが大きくて庫内が見やすい

庫内の全段が見えますので調理の状況がドアを開けなくても確認できます。

庫内照明にLED採用

低消費電力かつ長寿命。球切れによる交換メンテナンスが大幅に軽減されます。食材の調理状態確認に最適です。

庫内の安全性

庫内ファンやヒーター部に手や指などが入り込まない安全設計。

庫内付属品の取出しが簡単

棚受け・ファンカバーの取外し、取り付けが簡単です。庫内や付属品洗浄がすみずみまでできて、清潔に保つことができます。

仕様

型　式	外形寸法（mm）			電源	消費電力（50/60Hz）kW	給水接続口	排水接続口	庫内寸法（mm）	庫内段数	重量（kg）
	間口	奥行	高さ							
TSCO-2EB	500	470	390	1φ200V	1.9	15A	25A	260×400×220	2 段（1/2 ホテルパン）	33

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー
注意：設置に関し本体左側面（制御板側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

付属品

専用洗剤	1本
スプレーガン	1本
減圧弁	1個
オーブン手袋	1組
クリーニングシャワー	1個

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

ベーシックスチームコンベクションオーブン | 低価格でありながら基本的な機能を備えたベーシックタイプ。

◆コンパクトな設計で扉は右開き(R)、左開き(L)からお選びいただけます。
◆棚受け・ファンカバーはスイング式で取り外すことなく、簡単に隅々まで清掃できます。

TSCO-61GB(R、L) ガス
TSCO-61EB(R、L) 電気
TSCO-101GB(R、L) ガス
TSCO-101EB(R、L) 電気

※写真は TSCO-61EBL（電気）

※写真は TSCO-101GBR（ガス）

付属品
- 浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ …… 1個
- 専用洗剤 …… 2本
- スプレーガン …… 1本
- 減圧弁 …… 1個
- オーブン手袋 …… 1組

仕様 ガス式 電気式

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	排水接続口	収容数 棚段(ホテルパン)	JIA認証
ガス式												
TSCO-61GB(R,L)	840	730	800	25.6(22,000)	25.6(1.83)	15A	1φ100V	0.48/0.70	15A	40A	6	○
TSCO-101GB(R,L)	840	730	1010	31.4(27,000)	31.4(2.25)	15A	1φ100V	0.50/0.75	15A	40A	10	○
電気式												
TSCO-61EB(R,L)	840	730	800	——	——	——	3φ200V	10.1	15A	40A	6	
TSCO-101EB(R,L)	840	730	1010	——	——	——	3φ200V	19	15A	40A	10	

注意：設置に関し本体制御盤側に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

DXスチームコンベクションオーブン | 高い機能性と優れた操作性を兼ね備えたデラックスタイプ。

◆風量、スチーム量、ファン回転速度等、きめ細かな調理設定ができます。
◆使い勝手の良いパネル、細かな部分まで設定が可能なメニュー調理ができ、初めての人でも簡単に扱えます。

TSCO-6GDN2 ガス
TSCO-6EDN 電気
TSCO-10GDN2 ガス
TSCO-10EDN 電気
TSCO-20GDN ガス
TSCO-20EDN 電気

TSCO-6EDN2（電気）

TSCO-10GDN2（ガス）

TSCO-20GDN（ガス）

付属品
- 浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ …… 1個
- 専用洗剤 …… 2本
- スプレーガン …… 1本
- 減圧弁 …… 1個
- オーブン手袋 …… 1組
- 専用カート(TSCO-DC20N)※ …… 1台

※20 段のみ。P34 に掲載

仕様 ガス式 電気式

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	排水接続口	収容数 棚段(ホテルパン)	JIA認証
ガス式												
TSCO-6GDN2	950	750	820	25.6(22,000)	25.6(1.83)	15	1φ100V	0.54	15A×2	40A	6	○
TSCO-10GDN2	950	750	1100	33.7(29,000)	33.7(2.42)	15	1φ100V	0.54	15A×2	40A	10	○
TSCO-20GDN	1100	900	1900	65.1(56,000)	65.1(4.67)	20	3φ100V	0.9	15A×2	40A	20	○
電気式												
TSCO-6EDN	950	750	820	——	——	——	3φ200V	10.1	15A×2	40A	6	
TSCO-10EDN	950	750	1100	——	——	——	3φ200V	19.1	15A×2	40A	10	
TSCO-20EDN	1100	900	1900	——	——	——	3φ200V	38	15A×2	40A	20	

注意：設置に関し本体制御盤側に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

製品機能特長マーク一覧
JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品
電気熱源の製品
連続スパーク点火
高性能サーモスタット
立消え安全装置
過熱防止装置付
空焚き防止装置

卓上スチームコンベクションオーブン | 多彩な機能をコンパクトなボディに凝縮した卓上タイプ。

◆コンパクト設計でありながら、多機能だからレストランやスーパー、ホテル、食堂、病院など幅広い業種で使用できます。
◆最大99メニュー、9ステップ(作業手順)まで調理モード・温度・時間が登録可能です。

TSCO-4GBN2 ガス
TSCO-4EBN2 電気

付属品
- 浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ …… 1個
- 専用洗剤 …… 1本
- スプレーガン …… 1本
- 減圧弁 …… 1個
- オーブン手袋 …… 1組

仕様 ガス式 電気式

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	排水接続口	収容数 棚段(ホテルパン)	JIA認証
ガス式												
TSCO-4GBN2	750	600	540	12.2(10,500)	12.2(0.88)	15A	1φ100V	0.19	15A	25A	4段 (2/3)	○
電気式												
TSCO-4EBN2	750	600	540	——	——	——	3φ200V	4.7	15A	25A	4段 (2/3)	

注意：設置に関し本体制御盤側に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

コンベクションオーブン (ミスト機能付) | コンベクションオーブンでありながらスチーム発生機能でコンビ調理にも対応。

◆庫内に霧状の水を散布することで、蒸気を発生させ、スチームに近い調理を実現します。
◆ホットエアーモードでの立ち上がりの早さは、なんと250℃までわずか7分台、準備時間を大幅削減。

TCO-4GT2 ガス
TCO-4ET2 電気

付属品
- 浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ …… 1個
- 専用洗剤 …… 1本
- スプレーガン …… 1本
- 減圧弁 …… 1個
- オーブン手袋 …… 1組

TCO-4ET2

仕様 ガス式 電気式

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	排水接続口	収容数 棚段(ホテルパン)	JIA認証
ガス式												
TCO-4GT2	750	600	540	7.6(6,500)	7.6(0.54)	15A	1φ100V	0.16	15A	25A	4段 (2/3)	○
電気式												
TCO-4ET2	750	600	540	——	——	——	3φ200V	4.7	15A	25A	4段 (2/3)	○

注意：設置に関し本体制御盤側に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

OPTION

専用架台

デラックスタイプ専用

TSCO-BC10N

TSCO-BB101N

ベーシックタイプ専用

TSCO-BB10N

共通寸法:W920×D630×H600(mm)
外形寸法:W860×D660×H700(mm)

付属品

20段専用カート

TSCO-DC20N

外形寸法:W675×D755×H1,785(mm)

スチームコンベクションオーブン | 細部に及ぶ親切設計

二重ガラス断熱性ドア

二重ガラスだから断熱性が良く、ドアからの熱ロスが少なく、効率の良い加熱ができます。また、オープン式掃除も簡単です。

庫内付属品の取り外しが簡単

棚受・ファンカバーの取り外し、取り付けが簡単です。庫内や付属品の洗浄が隅々までで き、清潔に保つことができます。

スイング式で取り外す事無く、隅々まで清掃ができます。(棚受け、ファンカバー)

ホテルパンの出し入れが、よりスムーズに!

棚受けに凸ディンプルを付け、ホテルパンの滑りがよりスムーズになりました。

ドアパッキンの交換が簡単

ドアパッキンは、着脱が簡単にできる、はめ込み式です。

庫内が見やすい

庫内の全段が見えるので、調理の状況をドアを開けなくても確認できます。

庫内照明はLEDで省エネ・長寿命

庫内照明をLED化、扉に設置し庫内を照らしやすくなりました。(専用ボタン付)

庫内ファンブレーキ機能

調理中扉を開けると、ファンブレーキ機能が作動し、ファン回転は瞬時に止まります。これにより熱風および蒸気の吹き出しを最小限に抑えることができます。

蒸気の噴出を軽減(更なる安全性の向上)

調理終了前に庫内循環ファンが自動停止、扉開時に蒸気の噴出を大幅軽減。(タイマー調理時)

タンク排水機能

スチームタンク内の水を強制的に排水し、タンク内を清潔に保ち、スケールの付着を軽減します。

クリーニングシャワーの標準装備

庫内の洗浄に使用します。握る強さによって2種類の放水方法が選べ、不使用時には、本体に装着できます。庫内洗浄専用ボタン(ベーシックのみ)を追加。

汁受け自動排水機構

庫内の汁受けから排水への連結機を採用し、手間のかかる「外して捨てる」という作業を不要にしました。

多彩な機能

スチーム調理 2段 4段 6・10段 DX

スチームにより食材をムラなく加熱する調理法です。栄養分の流出が少なく食材の色や形、風味を保つことができます。

リヒーティング DX

庫内温度を100～160℃に設定し、定量のスチームを発生させながら加熱します。料理の乾燥を防ぎながら、素早く再加熱することが可能です。

バイオ調理 6・10段 DX (2・4段はスチーム調理にて対応)

スチームにより庫内を加熱し、99℃以下の低温の設定範囲で温度を一定に保ち、低温調理で温度管理が難しいメニューが容易にできます。

パワースチーム調理 DX

大量の高温スチームにより加熱する調理法です。

コンビ調理 2段 4段 6・10段 DX

「ホットエアー調理」にスチームを組み合わせて、それぞれの長所を活かした調理法です。庫内温度を一定に設定でき、スチーム量を切り替えることも可能です。

蒸気コントロール機能 DX

コンビ調理において、スチーム量を2～100%の50段階の中で調節することができます。

ホットエアー調理 2段 4段 6・10段 DX

オーブン機能として、庫内温度を設定し、熱風を強制的に対流させることで、一定の温度でまんべんなく焼き上げます。

芯温調理 4段 6・10段 DX (2段はオプション)

食材の中心部分の温度を測りながら調理する方法です。

※ポイント測定機能(FPS)の芯温センターも選択可能(オプション)DX

芯温オフセット調理 DX

食材の芯温と庫内温度を一定の差に保ちながら調理する方法です。焼き色は付けたくないが、芯温はしっかり上げたいというデリケートな調理に最適です。

芯温キープ調理 DX

食材の芯温を一定に保ちながら調理する方法です。調理開始時に表面を焼き上げることにより旨味成分の流出を防ぎ、時間と共に庫内温度を下げることで焼きすぎを防ぎます。

ファンスピード調節機能・ファン間欠機能 DX

庫内の風量を食材に合わせて5段階に調節できるので、風に影響を受けやすい食材に最適です。また、ファン間欠機能は調理方法に合わせて、庫内ファンを一定時間ごとに回転／停止することができます。

ファン回転方向調節機構(正・逆回転、双方向) DX

調理方法に合わせて、庫内ファン回転方向を調節することができ、焼きムラ、蒸しムラを軽減します。

自動ダンパー開閉機能 DX

ダンパーの開閉を設定することにより、自動で庫内の湿度を効率的に管理することができ、食材の表面をしっかり焼き上げます。

タイマー調理 2段 4段 6・10段 DX

各調理モードにおいて99時間59分(2段、4段は9時間59 分)までの時間範囲で、調理時間を設定することができます。

スタンバイお知らせ機能 4段 DX

調理可能温度に達した際に、ブザーを鳴らしてお知らせします。

メニュー調理 4段 6・10段 DX

あらかじめ登録されている 100 メニュー (クッキングブック =DX のみ) に加えて、使用頻度の高い調理を新たに 100 メニュー(4 段は 99 メニュー、6・10 段は 9 メニュー 9 ステップ)登録することができます。

搭載設備一覧 清掃性、使い勝手を追求した設備

	デラックス	ベーシック	4段	2段
二重ガラス断熱性ドア	●	●	●	●
庫内付属品の取り外しが簡単	●	●	●	●
汁受け自動排水機構	●	●		
ドアパッキンの交換が簡単	●	●	●	●
庫内が見やすい	●	●	●	●
庫内ファンブレーキ機能	●			
自動タンク排水機能	●	●	●	▲ 手動
クリーニングシャワーの標準装備	●	●	●	●
LED照明		●		●
蒸気噴出の軽減		●		

搭載機能一覧 料理や使用者に合わせて選定できる幅広い機能

		デラックス	ベーシック	4段	2段
スチームバリエーション	スチーム調理	●	●	●	●
	リヒーティング調理	●	●	●	●
	バイオ調理	●	●	●	●
	パワースチーム調理	●			
	コンビ調理	●	●	●	●
	50段階蒸気コントロール機能	●	▲ 5段階	▲ 5段階	▲ 3段階
	ホットエアー調理	●	●	●	●
芯温調理	芯温調理	●	●	●	▲ オプション
	芯温オフセット調理	●			
	芯温キープ調理	●			
調理	ファンスピード調節機能・ファン間欠機能	●			
	ファン回転方向調節機構(正・逆回転、双方向)	●			
	自動ダンパー開閉機能	●			
	タイマー調理	●	●	●	●
	スタンバイお知らせ機能	●		●	
	メニュー調理	●	●	●	
パネル	ナビゲーション機能	●			
	過去の履歴を自動登録	●			
	パソコンとのインターフェイス機能	▲			
	日本語登録が可能	●	●		
	5.7インチフルカラー液晶	●			
	調理工程の登録が可能	●	●		
	ロックモードを搭載	●			
	メニューの並び替えが可能	●			
	各機能の詳細表示と登録が可能	●			
お手入れ	庫内冷却機能	●	●	●	●
	庫内水散布機能	●	●	●	

自動餃子グリラー（卓上型）｜注水から焼き上げまでを自動化! できあがりはブザーで知らせます。

◆好みの焼き具合に応じて、サーモスタット温度、焼き上げ時間、注水時間をセット、焼き上げ終了時にはブザーが知らせる親切設計です。
◆立消え安全装置、過熱防止装置を装備した安全性の高い製品です。

TZ-30GF-3

4人前・24個

ガス

TZ-60GF-3

8人前・48個

ガス

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		能力／1回	ガス消費量		ガス接続口	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	重量(kg)	JIA認証
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市・LPガス					
TZ-30GF-3	300	650	340	195	400	24個	5.8(4,980)	5.8(0.41)	15A	1φ100V	0.025	15A	43.5	○
TZ-60GF-3	600	650	340	195 195	400 400	24個×2	11.6(9,960)	11.6(0.83)	15A	1φ100V	0.05	15A	72.6	○
★TZ-75GF-3	750	650	340	195 295	400 400	24＋36個	14.5(12,500)	14.5(1.04)	15A	1φ100V	0.05	15A	97.5	

電気餃子グリラー（卓上型）｜注水から焼き上げまでを自動化! できあがりはブザーで知らせます。

◆焼き上げ温度は70℃～240℃の範囲で、マイコンが設定温度をコントロールしますので、調理のマニュアル化、省力化が可能です。
◆餃子鍋は厚さ3.0mmの鉄板を使用していますので、多量の調理も焼きムラがなく均一に焼き上がります。
◆2連式は、左右の鍋がそれぞれ独立機構になっておりますので、調理量に応じて、片面使用もできますので経済的です。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス仕様で、フタも簡単に取り外しができますので清掃も簡単です。

TZ-30EF-3

4人前・24個

電気

TZ-60EF-3

8人前・48個

電気

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		能力／1回	電源	消費電力(50/60Hz) kW	給水接続口	重量(kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TZ-30EF-3	300	600	310	195	400	24個	1φ200V	3.0	15A	25
★TZ-45EF-3	450	600	310	295	400	36個	3φ200V	4.5	15A	37
TZ-60EF-3	600	600	310	195 195	400 400	24個×2	1φ200V	6.0	15A	43
★TZ-75EF-3	750	600	310	195 295	400 400	36＋24個	3φ200V	7.5	15A	61
★TZ-85EF-3	850	600	310	295 295	400 400	36個×2	3φ200V	9.0	15A	72

餃子グリラー｜ハイパワーでシンプルな構造。

◆設定時間タイマー、ブザーを内蔵したタイプ。
◆シンプルな作りなので、メンテナンスが簡単。
◆バーナはハイカロリーバーナを採用。立ち上がり時間の早さに加え、高い熱効率を誇ります。

TZ-65G

10人前・60個

ガス

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		ガス消費量		ガス接続口	排水接続口	電源	消費電力(50/60Hz) W	能力／1回	重量(kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市・LPガス					
TZ-65G	650	750	750	186 186	380 380	22.1(19,000)	22.1(1.58)	25A	40A	1φ100V	10	30個×2	104

※TZ-65G：オプションにてタイマー、ブザーなしタイプも製作します。付属品：ゴミカゴ ×1

製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　電気熱源の製品　圧電点火方式　連続スパーク点火　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)

餃子グリラー（卓上型）｜コンパクトで使いやすさが自慢です。

◆バーナにはオリジナル・スティールバーナを採用。5㎜厚鉄板プレートで美味しく均一に焼き上げます。
◆鉄板プレート前面・右側面部には特殊スロープ設計。餃子の形を損うことなく簡単に餃子返しが使えます。
◆内・外装材には耐久性に優れた高級ステンレス(SUS-430・No.4仕上げ)を採用。フタ、プレートとも簡単に取り外せますから、手入れがしやすく衛生的です。

N-TCZ-4545G

4人前・24個

ガス

N-TCZ-6060WG

10人前・60個

ガス

N-TCZ-7560GW

12人前・72個

ガス

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		能力／1回	ガス消費量		ガス接続口		重量(kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市ガス	LPガス	
N-TCZ-4545G	450	450	260	360	180	24個	3.8(3,300)	3.8(0.28)	φ13ホースエンド	φ9.5ホースエンド	25
N-TCZ-6045G	600	450	260	510	180	30個	4.8(4,100)	4.8(0.34)	φ13ホースエンド	φ9.5ホースエンド	30
N-TCZ-4560G	450	600	260	360	330	48個	7.0(6,000)	7.0(0.5)	φ13ホースエンド	φ9.5ホースエンド	31
N-TCZ-6060G	600	600	260	510	330	60個	9.3(8,000)	9.3(0.67)	φ13ホースエンド	φ9.5ホースエンド	39
N-TCZ-6060GW	600	600	260	215 215	330 330	24個×2	9.4(8,000)	9.4(0.66)	φ13ホースエンド	φ9.5ホースエンド	41
N-TCZ-7560GW	750	600	260	215 360	330 330	24＋48個	11.7(10,000)	11.7(0.83)	15A	15A	55

※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ガス餃子グリラー｜最高の焼き加減! 一定した焼き上がりの美味しい餃子を短時間で調理。

◆バーナはハイカロリーバーナを採用。立ち上がり時間の早さにくわえ、高い熱効率を誇ります。
◆プレートには8㎜厚の鉄板を使用。多量な調理の際にも平均加熱されたムラの少ない焼き上がりが可能です。
◆左右のプレートは独立機構。調理量に応じて経済的に使用できます。(TGZ-40S・60S型は1プレート)
◆点火は操作が簡単な圧電点火方式。立消え安全装置も組み込んだ製品です。

TGZ-60S

8人前・48個

ガス

TGZ-70W

10人前・60個

ガス

TGZ-90DW

13人前・78個

ガス

仕様　TG2-40S(TB)、TG2-60S(TB)、TGZ-70W(TB)、TGZ-90DW(TB)

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		ガス消費量		ガス接続口	排水接続口	電源	消費電力(50/60Hz) W	能力／1回	重量(kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市・LPガス					
TGZ-40S	400	750	750	220	370	11.6(10,000)	11.2(0.80)	20A	32A			30個	60
TGZ-40S(TB)	400	750	750	220	370	11.6(10,000)	11.2(0.80)	20A	32A	1φ100V	5	30個	60
★TGZ-60S	600	750	750	400	370	23.3(20,000)	20.9(1.50)	25A	32A			48個	90
★TGZ-60S(TB)	600	750	750	400	370	23.3(20,000)	20.9(1.50)	25A	32A	1φ100V	5	48個	90
TGZ-70W	700	750	750	220 220	370 370	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25A	32A			30個×2	100
TGZ-70W(TB)	700	750	750	220 220	370 370	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25A	32A	1φ100V	5×2	30個×2	100
★TGZ-90DW	900	750	750	220 400	370 370	34.9(30,000)	32.1(2.30)	25A	32A			30＋48個	125
★TGZ-90DW(TB)	900	750	750	220 400	370 370	34.9(30,000)	32.1(2.30)	25A	32A	1φ100V	5×2	30＋48個	125

(TB)タイプ：タイマー、ブザー付
付属品：ゴミカゴ ×2
※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ブロイラー

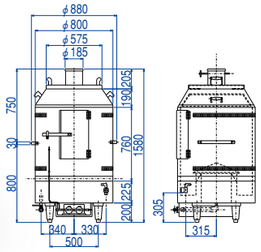
中華ブロイラー　ターキー・ダックなど比較的大型なミート類専用ブロイラー。

◆火力調整は簡単操作。肉汁のロスも少なく、うまさを逃がさない均一なブロイルが作れます。
◆一度に5羽のダックが調理可能です。また、ワイドな扉で作業効率を高めます。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス(SUS-430・No.4仕上げ)を採用。
いつまでも美しく衛生的です。

TCB-80

●マッチ点火
●内釜貯水槽付

ガス



仕様

型　式		★TCB-80	給水	15A
外形寸法(mm)		φ880×H1,580	排水	25A
ガス消費量	都市ガス	18.6kW(16,000kcal/h)	重量	——
	LPガス	19.5kW(1.40kg/h)	付属品	フック×5
ガス接続口	都市ガス	φ13ホースエンド		
	LPガス	φ9.5ホースエンド		

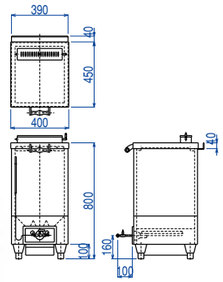
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

チャーシューブロイラー　焼豚のように比較的小さなミート類のブロイルに適しています。

◆熱効率がよくコンパクトな設計。厨房スペース内を有効に活用できます。
◆バーナへの点火は故障が少ないパイロット点火式です。(マッチ点火)

PB-45

ガス



仕様

型　式		★PB-45	重量	50kg
外形寸法(mm)		W400×D450×H800	付属品	アングルカバー、ふた×2、丸棒×2、点火棒×1
ガス消費量	都市ガス	3.50kW(3,000kcal/h)		
	LPガス	3.50kW(0.25kg/h)		
ガス接続口	都市ガス	φ13ホースエンド		
	LPガス	φ9.5ホースエンド		

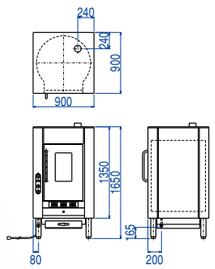
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ミートロースター　一度に8羽の大量調理。北京ダックのローストに適しています。

◆吊下げられたダックは庫内を自転しながら公転。ムラのない、好みの状態に焼き上がります。
◆庫内はワイドな800㎜に設計。一度に8羽のローストが可能です。
◆高性能サーモスタットを内蔵。100℃～220℃の範囲で設定温度を一定にコントロールします。

TCB-90

ガス



仕様

型　式		★TCB-90	電源	1φ100V
外形寸法(mm)		W900×D900×H1,650	消費電力	75W
庫内寸法(mm)		φ800×H1,050	重量	——
ガス消費量	都市ガス	10.5kW(9,000kcal/h)	付属品	フック×8ヶ
	LPガス	9.2kW(0.66kg/h)		
ガス接続口	都市ガス	20A(3/4B)		
	LPガス			

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

中華スープケトル　中華料理のスープ作りに適した深型設計。

◆内釜は中華用スープ作りに適した深型設計。スープ実用部の上澄み層スペースが充分に確保でき、多量なスープ作りも容易です。
◆ハンドル操作によりケトルが前方に傾斜しますから、調理品の取りだしや清掃が簡単です。

SHT-60

●蒸気式
●内釜・外観=SUS304

スチーム

仕様

型　式	★SHT-60	排気接続口	20A
外形寸法(mm)	W1,175×D570×H1,500	給気接続口	20A
最高使用圧力	0.3MPa	満水量	60ℓ
蒸気消費量	42kg/h	重量	——

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

製品機能特長マーク一覧　電気熱源の製品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)

電気ディッシュウォーマー　お客さまに暖かさをサービス。ホテルやレストランに適しています。

◆サーモスタットが30℃～110℃まで温度管理。設定温度を上下すると、自動的にON-OFFを繰り返し、料理に適した皿の温度を保ちます。
◆オールステンレス製ですから、錆難く、衛生的です。キャビネット内部も、パンチング加工の中棚と、床面スノコ板付で、水切りもできます。また棚板は自由に取り外しができますので清掃性にも優れています。

TEDW-90

電気

TEDW-120

電気

仕様　●機器高さ850mmタイプも製作致します

型　式		外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	消費電力 3φ200V kW
シングル(片面扉)タイプ	TEDW-90	900	600	800	1.1
	TEDW-120	1,200	600	800	1.1
	★TEDW-150	1,500	600	800	1.5
	★TEDW-180	1,800	600	800	1.5
	★TEDW-210	2,100	600	800	1.5
ダブル(両面扉)タイプ	★TEDW-90W	900	600	800	1.1
	★TEDW-120W	1,200	600	800	1.1
	★TEDW-150W	1,500	600	800	1.5
	★TEDW-180W	1,800	600	800	1.5
	★TEDW-210W	2,100	600	800	1.5
シングル(片面扉)タイプ奥行き750㎜	★TEDW-90A	900	750	800	1.1
	★TEDW-120A	1,200	750	800	1.1
	★TEDW-150A	1,500	750	800	1.5
	★TEDW-180A	1,800	750	800	1.5
	★TEDW-210A	2,100	750	800	1.5
シングル(両面扉)タイプ奥行き750㎜	★TEDW-90AW	900	750	800	1.1
	★TEDW-120AW	1,200	750	800	1.1
	★TEDW-150AW	1,500	750	800	1.5
	★TEDW-180AW	1,800	750	800	1.5
	★TEDW-210AW	2,100	750	800	1.5

電気ウォーマー　設置場所を選ばない単相100Vタイプ。高層ビル・デパート・地下街などに適しています。

◆サーモスタット(30℃～90℃)のつまみ一つで自由に温度調節ができ、保温に適した温度が選べます。
◆内・外装は高級ステンレス(SUS-430・No.4仕上げ)製。 錆に強く耐久性に優れています。

N-TCW-3555E-1

電気

N-TCW-5535E-3

電気

N-TCW-5535E-2M

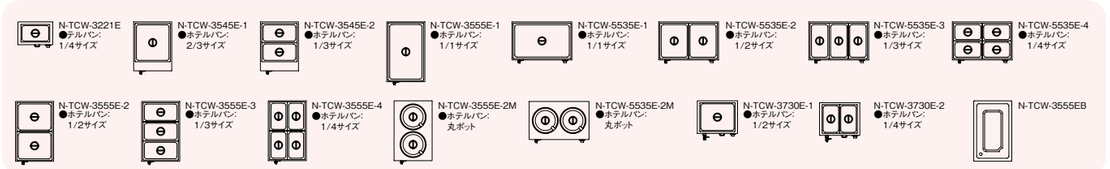
電気

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) W	ホテルパン(D=150mm) サイズ	収容数
縦置タイプ							
N-TCW-3221E	320	210	280	1φ100V	600	1/4(4.5ℓ)	1
N-TCW-3545E-1	350	450	280	1φ100V	850	2/3(13.2ℓ)	1
N-TCW-3545E-2	350	450	280	1φ100V	850	1/3(6.0ℓ)	2
N-TCW-3555E-1	350	550	280	1φ100V	900	1/1(20.0ℓ)	1
N-TCW-3555E-2	350	550	280	1φ100V	900	1/2(9.6ℓ)	2
N-TCW-3555E-3	350	550	280	1φ100V	900	1/3(6.0ℓ)	3
N-TCW-3555E-4	350	550	280	1φ100V	900	1/4(4.5ℓ)	4
N-TCW-3555E-2M	350	550	280	1φ100V	900	丸型ポット(6.5ℓ)	2

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) W	ホテルパン(D=150mm) サイズ	収容数
横置タイプ							
N-TCW-5535E-1	550	350	280	1φ100V	900	1/1(20.0ℓ)	1
N-TCW-5535E-2	550	350	280	1φ100V	900	1/2(9.6ℓ)	2
N-TCW-5535E-3	550	350	280	1φ100V	900	1/3(6.0ℓ)	3
N-TCW-5535E-4	550	350	280	1φ100V	900	1/4(4.5ℓ)	4
N-TCW-5535E-2M	550	350	280	1φ100V	900	丸型ポット(6.5ℓ)	2
N-TCW-3730E-1	370	300	280	1φ100V	600	1/2(9.6ℓ)	1
N-TCW-3730E-2	370	300	280	1φ100V	600	1/4(4.5ℓ)	2
ビルトインタイプ							
N-TCW-3555EB	350	555	280	1φ100V	900	—	—

ホテルパン標準付属配置図



中華関連機器

ミートチョッパー

◆接肉部はオールステンレス製で、ワンタッチ着脱式。
◆過熱のないロール機構。

仕様

型式		MD-22K	MS-12S/B
外形寸法(mm)	間口	245	245
	奥行	575	535
	高さ	440	440
モーター容量		3φ200V 750W	Sタイプ 3φ200V 50/60Hz 0.3kW Bタイプ 1φ100V 50/60Hz 0.3kW
最大処理能力		260kg/時 プレート目3.2m	150kg/時 プレート目3.2m
プレート外径		φ82mm	φ69mm
重量		32kg	27kg

MS-12S/B

電気

カッターミキサー

◆切る・混ぜる・ペースト状にする。スピード調理を実現。

仕様

型式		R-10D
外形寸法(mm)	間口	370
	奥行	535
	高さ	570
電源		3φ200V 50／60Hz
消費電力		2.4kW
回転数		低速1,500r.p.m・高速3,000r.p.m(50Hz) 低速1,800r.p.m・高速3,600r.p.m(60Hz)
容器容量		11.5ℓ
重量		50kg

R-10D

電気

ミキサー

◆幅広い食品のミキシングに適した無段変速機構付ミキサー

仕様

型式		DTM-30	DTM-60
外形寸法(mm)	間口	620	740
	奥行	790	880
	高さ	1,235	1,425
ボール容量		30ℓ	60ℓ
消費電力		3φ200V 1.6kW	3φ200V 3.9kW
モーター回転数(r.p.m)		0～425	0～375
重量		約350kg	約460kg
付属品		ステンボウル ドウフック バターピーター ホイッパー	ステンボウル ドウフック バターピーター ホイッパー ボウルトラック

DTM-60

電気

冷蔵ショーケース

◆中華料理の前菜やデザート類の保冷に適しています。

仕様

型式		MUS-U55XC	MU-195XB
外形寸法(mm)	間口	900	900
	奥行	435	550
	高さ	800	1,400
電源		1φ100V(50/60Hz)	
消費電力		155/161W	265/256W
庫内温度		0～10℃	
有効庫内容積		98ℓ	354ℓ

MUS-U55XC

電気

ガス炊飯器

◆焚きムラが少なく安定した炊き上がり。

仕様

型式		RR-40S1	RR-50S1
外形寸法(mm)	間口	525	525
	奥行	481	481
	高さ	408	434
ガス消費量	都市ガス	9.3kW (8,000kcal/h)	11.0kW (9,500kcal/h)
	LPガス	9.34kW (0.67kg/h)	10.3kW (0.73kg/h)
ガス接続口	都市ガス	13A	13A
	LPガス	9.5A	9.5A
炊飯能力	最大	8.0ℓ	10.0ℓ
	最小	3.0ℓ	4.0ℓ

RR-50S1

ガス

電子ジャー

◆電気で保温。いつでもアツアツのおいしさ。

仕様

型式		THA-C60A	THA-C80A
外形寸法(mm)	間口	460	460
	奥行	380	380
	高さ	320	390
電源		1φ100V	1φ100V
消費電力	定格	77W	77W
	保温安定時	42W	49W
容量		6.0ℓ	8.0ℓ

THA-C60A

ガス

電気貯蔵式湯沸器(壁掛型)

◆標準で空焚き・過昇温・オーバーフロー・温度センサーの各種異常検出機能を装備。

EW-20N4A-BT

仕様

電気

型式		EW-12N4A-BT	EW-20N4A-BT	EW-30N4A-BT
外形寸法(mm)	間口	360	360	360
	奥行	250	250	250
	高さ	480	599	747
消費電力1φ100V(kW)		0.75	1.5	1.5
貯湯量(ℓ)		12	20	30
満水重量(kg)		20	29	46

マイコンスープジャー(乾式)

◆「底ヒーター」と「側面ヒーター」の「ダブルヒーター」で、焦げつきを抑えます。
◆保温温度は1℃間隔で調節可能。

TH-CU080

仕様

電気

型式		TH-CU045	TH-CU080
外形寸法(mm)	間口	315	365
	奥行	260	315
	高さ	350	375
消費電力1φ100V(W)		140	210
内容量(ℓ)		4.5	8

製品機能特長マーク一覧　電気熱源の製品　圧電点火方式　空焚き防止装置

卓上IHコンロ　安全性が高くクリーン、しかも炎を使わずハイパワー。

◆光るタイプ(型式末尾「Ｉ」)は、電源のON OFFが火力の強弱に応じてトッププレートが光るので、火力の状態が一目でわかります。さらに、オープンキッチンでは、お客様の視覚的な演出効果があります。
◆引火や立ち消えの心配がなく、燃焼排気・排熱を気にせず使用できますから、高層ビルや地下街の厨房に適しています。
◆熱効率は約90%以上と高くムダが少ないため、ランニングコストを大幅に節約でき経済的です。また、フードやダクトなどの設備費のコストダウンも見逃せません。

TIH-3NNI

電気

光るタイプ

TIH-3NI

電気

光るタイプ

TIH-2NN

電気

TIH-33N

電気

TIH-355N

電気

仕様

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) kW	プレート寸法(mm) 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
光る小型卓上タイプ									
TIH-2NNI	300	450	125	1φ200V	2.1	275	286	1	2.0
TIH-2.5NNI	300	450	125	1φ200V	2.5	275	286	1	2.5
TIH-3NNI	300	500	125	1φ200V	3.0	275	286	1	3.0
光る卓上タイプ									
TIH-3NI	450	600	240	3φ200V	3.0	355	400	1	3.0
TIH-5NI	450	600	240	3φ200V	5.0	355	400	1	5.0
TIH-33NI	900	600	240	3φ200V	6.0	355	400	2	3.0×2
★TIH-35NI	900	600	240	3φ200V	8.0	355	400	2	3.0+5.0
TIH-55NI	900	600	240	3φ200V	10.0	355	400	2	5.0×2
★TIH-333NI	1,200	600	240	3φ200V	9.0	355	400	3	3.0×3
★TIH-335NI	1,200	600	240	3φ200V	11.0	355	400	3	3.0×2+5.0
★TIH-355NI	1,200	600	240	3φ200V	13.0	355	400	3	3.0+5.0×2
★TIH-555NI	1,200	600	240	3φ200V	15.0	355	400	3	5.0×3

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	消費電力(50/60Hz) kW	プレート寸法(mm) 間口	奥行	プレート数	加熱出力 kW
ビルトインタイプ									
TIH-2B	315	360	80	1φ200V	2.0	315	360	1	2.0
TIH-2.5B	315	360	80	1φ200V	2.5	315	360	1	2.5
小型卓上タイプ									
TIH-2NN	300	450	125	1φ200V	2.0	275	286	1	2.0
TIH-2.5NN	300	450	125	1φ200V	2.5	275	286	1	2.5
TIH-3NN	300	500	125	1φ200V	3.0	275	286	1	3.0
卓上タイプ									
TIH-3N	450	600	240	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIH-5N	450	600	240	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIH-33N	900	600	240	3φ200V	6.0	340	400	2	3.0×2
★TIH-35N	900	600	240	3φ200V	8.0	340	400	2	3.0+5.0
TIH-55N	900	600	240	3φ200V	10.0	340	400	2	5.0×2
★TIH-333N	1,200	600	240	3φ200V	9.0	340	400	3	3.0×3
★TIH-335N	1,200	600	240	3φ200V	11.0	340	400	3	3.0×2+5.0
★TIH-355N	1,200	600	240	3φ200V	13.0	340	400	3	3.0+5.0×2
★TIH-555N	1,200	600	240	3φ200V	15.0	340	400	3	5.0×3

安全装置：空炊き、鍋空検出　オプション：温度センサー（小型卓上タイプは除く）
●奥行750mm（外径寸法）機種もご用意しています。
※使用鍋等の情報は、取扱説明書をご覧ください。

調味料台

中華厨房に適した調味料テーブル。
台下には中華鍋の保管に便利な鍋置きリングを設置。

◆オール高級ステンレス(SUS-430)仕様。
清掃が簡単で耐久性にも優れています。

オーダー品

外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	付属品
625	765	800	鍋置リング200φ

麺台

点心類や麺類の本格的な生地作りに対応。

◆トッププレート部には木製の麺打板を設置。麺打板側面にはステンレス製ガードを取りつけ、粉が飛び散らない清潔設計です。
◆麺台下部にはステンレス製のフラワーカートを3台収納。
粉を清潔に保管でき、臭い移りを防ぎます。

オーダー品

外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	麺打台(mm) 間口	奥行
1,200	750	800	1,200	690